

Com preparar una taula de formatges

26/04/2023

Una taula de formatges pot ser una experiència gastronòmica a l'altura de cada ocasió. Ara bé, si no saps ni per on començar a preparar-la, aquí t'indiquem els passos perquè puguis muntar una taula de formatges perfecta que serà tot un èxit entre els teus convidats.

La taula perfecta

La taula perfecta de formatges no és difícil d'aconseguir si segueixes aquests consells i trucs.

El primer pas serà seleccionar una varietat de formatges, després, hauràs de triar altres ingredients com a acompanyament que combinin bé amb els formatges seleccionats prèviament. Ara, tan sols hauràs de fer-te amb una taula, normalment de fusta, prou gran i àmplia per col·locar tots els formatges i acompanyaments d'una manera uniforme i atractiva.

Si vols afegir-li algun toc especial a la presentació perquè sigui més apetible i instagrameable, pots agregar alguns adorns com flors comestibles, branques de farigola, romaní o orenga, per donar color, aroma i un punt més natural a la presentació.

Selecció de formatges

La selecció de formatges és el pas més important en la preparació de la taula de formatges, perquè és l'ingredient protagonista.

Abans de començar a seleccionar, has de tenir clar el nombre de convidats i la grandària de la taula, perquè d'això dependrà la quantitat de tipus de formatge. El més normal és triar de tres a cinc formatges per crear la combinació perfecta, incloent-hi formatges suaus, semidurs, durs i formatges blaus.



- **Formatges suaus.** Sempre ha d'haver-hi algun formatge suau, per a aquells convidats que prefereixen sabors suaus i subtils. Algunes varietats de formatges suaus que podrien quedar bé serien: brie, camembert, formatge de cabra, brossat o mató, un dels [formatges catalans](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00003.xml] per excel·lència.
- **Formatges semidurs.** Els formatges semidurs tenen un sabor més fort que els suaus, però no tan intens com els durs. Els exemples perfectes per afegir a la teva taula són: gouda, cheddar o emmental.
- **Formatges durs.** Els formatges durs tenen un sabor intens a causa del seu llarg període de maduració. Els ideals per afegir a aquest aperitiu serien: manxec, gruyère vell o el formatge de cabra sec.
- **Formatges blaus.** Els formatges blaus tenen un sabor fort i picant, no al gust de tots. Alguns exemples de formatge blau per afegir: rocafort, gorgonzola o el formatge blau català.

Altres ingredients

Més enllà del formatge, perquè la teva taula llueixi, has d'afegir acompanyaments que casin bé amb el tipus de formatges que hagi triat i que no facin ombra al seu sabor.

- **Fruita seca.** Depenent del tipus de formatge casarà millor una fruita seca o altre. Les nous, ametlles i avellanes són perfectes per als formatges suaus, els festucs per als formatges cremosos i els anacards per als formatges més forts.
- **Raïm.** El raïm és la millor elecció per afegir a la teva taula de formatges, perquè gairebé tots els formatges combinen bé.
- **Poma.** La poma combina a la perfecció amb el formatge brie, per exemple.
- **Figues.** Les figues són una fruita que casa molt bé amb el formatge de cabra.
- **Pa.** El pa, les torrades o pics, són l'acompanyament perfecte per a qualsevol mena de formatge que estigui present en la taula. Encara que, podria destacar el formatge camembert per la seva cremositat a l'hora de poder untar.
- **Melmelades.** Aquí l'aposta és més arriscada, perquè dependrà del formatge i del gust de cada convidat. Si la teva taula té formatges més suaus, opta per una melmelada de figues o de préssec; si, per contra, la teva taula té formatges més durs i forts, opta per la melmelada de nabius.

Passos per muntar la taula de formatges ideal

Una vegada hagi seleccionat els formatges i els acompanyaments, passem a la presentació, punt important perquè quedi perfecta la teva taula.

La clau per fer-li la vida fàcil als teus convidats és separar els formatges per categories, del més suau al més fort. Els seus acompanyaments poden anar en bols separats o en la mateixa taula, col·locats el més a prop possible del seu formatge, però tenint en compte els colors. Tot això has de fer-ho amb una mica de gràcia i creativitat perquè quedi visualment atractiu.

Maridatge

En una bona taula de formatges no pot faltar un bon [vi](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007.xml].

L'elecció del vi també dependrà molt de l'assortiment de formatges; en el cas dels formatges forts, la combinació és millor amb vi negre, com el vi jove Merlot D.O. Somontano [Laus](#) [<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/vino-tinto-joven-merlot-do-somontano-laus-botella-75-cl/321>]; en el cas dels formatges suaus, mariden millor amb vi blanc com un Chardonnay o Sauvignon Blanc, un exemple seria el vi José Pariente.

Tria bé els formatges per satisfer a tots els teus convidats!, i gaudeix-los amb els acompanyaments, el vi i la companyia.